

АЗƏРБАЈЧАНДА ЈЕНИ МАРКАЛЫ ƏТИРЛИ ШƏРАБЛАРЫН ИСТЕҢСАЛЫНДА ЕРКƏК ЧИЧƏК ТИПЛИ ЈАБАНЫ ҮЗҮМҮН ИСТИФАДƏСИ

М.В.АМАНОВ,

кəнд тəсəррүфаты елмлəри намизəди

Азəрбајчан ЕТ Үзүмчүлүк вə Шəрабчылыг Институту

Үзүмүн əсас кенəфонду олан јабаны үзүм өз хүсусијјəтлəринə кəрə кениш истифада имканларына маликдир.

А.М.Негрул, П.А.Баранов, И.Т.Василченко, М.В.Аманов вə диқəр мүəл-лифлəр гejд едирлəр ки, јабаны үзүм селексия ишиндə истифада едилмəклə јанашы, тəбабəтдə вə е'мал сəнајесиндə дə бəјүк əһəмијјəтə маликдир. Јабаны үзүмүн мејвəси һəлə гəдим заманлардан ган азлыгы, дамар-ган системи хəстəликлəринин мүəличəсиндə кениш истифада олунурду. Јабаны үзүмдən шəраб, абгора, маринад, мүрəббə вə с. хүсуси тама малик мəһсуллар һазырланырды.

Əтирлəшдирилмиш шəраблар - шəраб материалы, етил спирти, сахароза (шəкəр колери) вə хүсуси əтир вə дад верəн ингредиентлəрин чəвһəри купаж едилмəклə һазырланыр. Илк дəфə оларəг əтирли Вермут шəрабынын истеһсалы илə 1786-чы илдə Туриндə (Италија) мəшғул олмушлар. Əтирлəшдирилмиш кəјфијјəтли шəраблар истеһсал етмəк үчүн əсас шəртлəрдən бири там сағлам, һеч бир кəнар гохусуз олмајан түнд вə ја сүфрə шəраб материалынын олмасыдыр. Бу тип шəрабларын һазырланмасында ингредиентлəрин чəвһəриндən башга ефир јағлары, əтирли маддəлəр (ванилин), харичи өлкəлəрдə исə һəмчинин балзам вə əтирли спиртлəрдən истифада едилир.

Харичи өлкəлəрдə, əтирли маддəлəрин шəрабларын тəркибиндə максимум галмасыны тə'мин етмəк үчүн (оксидлəшмəнин гаршысынын алмагла) шəраба 10-20 мг/дм³ һесабы илə сульфид туршусу вурулур вə бу мигдарын сабитлији даим излəнир. Əтирлəшдирилмиш шəраблар əсасən ики нөвдə бурахылыр: түнд вə десерт. Онлар рəнклəринə кəрə үч чүр олурлар: ағ, чəһрајы, гырмазы. Түнд əтирлəшди-

рилмиш шəрабларда нисбəтən ачылыг һисс олунур, спиртлик 16-18% һəчм, шəкəр 6-10 г/100 см³, титирлəшən туршулуғ 4-6 г/см³ тəшкил едир. Əтирлəшдирилмиш десерт шəраблар тəркибиндəки спиртин, шəкəрин, органолептик бирлəшмəлəрин мигдарына кəрə түнд шəраблардан фəрглəнир. Белə ки, десерт шəраблар даһа интенсив əтрə вə дада малик олурлар.

Əтирли шəрабларын һазырланмасында ингредиент кими əтирли отлар, биткилəрин кичик будағлары, јарпағлары, чичəк вə лəчəклəри, кəклəри вə с. истифада едилир. Əтирли отлардан - ванил, михəк, дарчын, хына ағачынын габыгы, мускат гоху, һил вə с. кəстəрмəк олар. Белə отлар шəраба мұхтəлиф үсулларла, јə'ни гуру һалда, спиртə вə ја спиртлəшдирилмиш шəраб материалына чəкдүрүлдүкдən сонра вурулур.

Ингредиентлəр əкəр спиртə һопдурулурса, онда 80%-ли спирт мəһлулу һазырланыр вə чəвһəр алыначаг мəһсулун үзəринə əлавə едилир, 50°C температурда 12 саат мүддəтиндə екстраксия кедир. Экстраксиядан алынан чəвһəр шəраблара вурулур.

Кечмиш иттифаг һəкүмəти дөврүндə Јејинти Сəнајеси Назирлији 1953-чү илдə вермут маркалы шəрабларын бурахылмасына ичазə вермишдир. Бир илдən сонра түндлəшдирилмиш вə десерт маркалы əтирлəшдирилмиш шəрабларын истеһсалына башланылмышдыр. 1966-чы илдən истеһсал олунан "Нектар" ағ десерт ординар шəрабында спиртлик 15% һəчм, шəкəр 16-17 г/100 см³, титирлəшən туршулуғ 4-5 г/дм³ олмушдур. Бу шəрабын һазырланма технолокијасынын əсас хүсусијјəти ондан ибарəтдир ки, бурада əтирли отларын чичəклəринин ингредиентиндən истифада едилмишдир. Чичəклəр мај ајынын 15-дən ијун ајынын 10-на дəк

ыгылыр вә бөјүк чәнләрә долдурула-
раг үзәринә 60-70% һәм түндлүҗ олан
сағлам шәраб материалы вурулур. Һе-
сабат 6 декалитрә 1 кг чичәк һесабы
илә апарылыр.

Молдова республикасында истеһсал
олунан Вермут маркалы шәраблара
дөвләт стандартына әләвә олараг есен-
сија вә ванил тозу вурулмасына ичазә
верилмишдир. Украинада исә Вермут
шәрабларына “Чобан јастығы” вә “Бу-
зун чичәји” чөвһәринин вурулмасы
мәсләһәт көрүлмүшдүр. Һәмин
тәлимата әсасән ингредиентин шәраба
вурулмасы гәјдасы ашағыдакы кими
төвсијә едилир: 1000 дал Вермут мар-
калы шәраб һазырламаг үчүн 10 дал
ингредиент экстракты тәклиф едилир.
Бу чөвһәрин шәраба вурулмасы исә 16
күн әрзиндә мәсләһәт көрүлүр.

Кечмиш Иттифагда Вермут шәраб-
ларын һазырланмасы үчүн истифадә
олунан ингредиентләрин өјрәнилмәси
“Магарач” Елми-Тәдгигат Институтуна
тапшырылмыш вә институт чөвһәр һа-
зырламаг үчүн ашағыдакы ингредиент-
ләри төвсијә етмишдир. Кәндалаш чи-
чәји, сүрвә (адачаји), зәфәран, михәк,
һил, кинә көкү, зубровка, нанә, бәнөв-
шә көтүҗү. Институт һәмчинин тәклиф
етмишдир ки, ингредиентләри дәмлә-
дикдән сонра онлары овунту һалына
салмаг олмаз, хырда-хырда доғрајыб
спиртлә экстраксия етмәк лазымдыр.
(Валјука К.К., Датунашвили Е.Н., Бур-
јан В.Н., Попов К.С., Жежов В.Н. вә с).

Габаглар Русијада әтирли Вермут
шәрабларынын истеһсалы үчүн Итали-
јанын “Риккадеониа” фирмасынын ис-
теһсал етдији ширәләрдән истифадә
едилирди. 1961-1962-чи илләрдә “Ма-
гарач” институтунун әмәкдашлары
К.С.Попов вә С.Огородникин ишти-
раки илә Крым вилајәтинин әтирли бит-
ки флорасы өјрәнилмәјә башланылды.
Онлар тәрәфиндән шәрабчылыгда Вер-
мут истеһсалы үчүн истифадәјә јарар-
лы 28 нөв әтирли битки ашкар едилди.
Бунлардан исә солмаз чичәји, Мај чи-
чәји, Канпер вә Кузмич оту әтирли
экстракт һазырламаг үчүн сечилмиш-
дир.

Рус алимләринин әтирли Вермут
шәраблары истеһсалы үчүн мүәјјән ет-

дикләри ингредиентләр харичдә бура-
хылан ингредиентләрдән кејфијјәтинә
көрә ашағы сәвијјәдә олмушлар. Она
көрә дә Русијада Вермут истеһсалында,
харичдә истеһсал олуимуш чөвһәрләр-
рин тәтбигиндән имтина етмәк мүмкүн
олмамышдыр.

Харичи ингриентсиз ишләнмиш
әтирли шәраблар гејри типик, гәтран-
лы, от тамына малик олур. Белә шә-
раблара тәләбат аз олдуғундан онлар
истеһлак базарында өзләринә лајигли
јер тута билмир.

Тәдгигатларымызла мүәјјән едил-
мишдир ки, јабаны үзүмүн функционал
еркәк типли чичәкләри чох көзәл әтрә
маликдир вә она көрә дә әтирләшди-
рилмиш шәрабларын истеһсалында мү-
вәффәгијјәтлә истифадә едилә биләр.
Функционал еркәк типли чичәкләр дүз
дуран еркәкчикләрдән вә зәиф инки-
шаф етмиш сүтунсуз вә ағызчыгсыз ди-
шичикләрдән ибарәтдир. Онлар тоз-
чуглары јүксәк дәрәчәдә мајалама га-
билијјәтинә маликдир. Бу әләмәт сүн’и
тозландырма үчүн чох әһәмијјәтлидир.
Еркәк чичәкләрин тозчуғу ајрыча һү-
чәјрәләрдән ибарәтдир, онда ики гы-
лаф, протоплазма, нүвә вә јағ дамчысы
олур. Истәр мэдәни сортларда, истәрсә
дә јабаны үзүмдә чичәјин дишичик ал-
ты һалгасында 5 әдәд нектар вәзи олур,
бә’зән исә онларын сајы 6-7 әдәдә ча-
тыр. Нектар вәзидә чох јахшы әтри
олан ефир јағлары топланыр. Нектар
вәзиләр әсас е’тибары илә паренхим
гурулуша маликдир вә харичдән спидер
илә өртүлмүшдүр. Еркәк чичәк типинә
малик олан чичәк группларында нектар
вәзиләр даһа јахшы инкишаф едир вә
онлар мэдәни үзүм сортларынын чи-
чәкләри илә мүгајисәдә даһа әтирли-
дир.

Јабаны үзүмүн чичәкләриндәки
нектар вәзиләриндә олан ефир јағлары
чох кәсафәтли әтрә малик олдуғундан,
биз әтирли шәраб һазырламаг үчүн
нектарлы чичәкләрдән ингредиент ки-
ми истифадә етмишик. Нектар ингре-
диентинин һазырланмасында Ағсу рајо-
нунун Жирдиманчај һөвзәсиндән, Сал-
јан рајонунун Күр чајы әтрафындан вә
Турјанчај саһилләриндән кәтирилмиш
еркәк типли јабаны үзүм нөвләринин

чичәкләриндән истифадә едилмишдир. Бу мәгсәдлә 1996-1998-чи илләр әрзиндә мај ајынын 27,29,30-да көстәрилән јерләрден јығылыб кәтирилән јабаны үзүмүн еркәк чичәкләри ики вариантда 65-80%-ли спирт мәһлулуна һопдурулмушдур. Алынмыш нектар екстракты вариантлар үзрә сүфрә вә десерт шәрабларынын һазырланмасы заманы истифадә едилмишдир. Шәрабларын һазырланмасы заманы Азәрбајҗан шәрабчылығы үчүн ән'әнәви олан Бајан ширә, Ркасители вә Мәдрәсә үзүм сортларындан алынған ширәдән истифадә едилмишдир. Үзүм ширәсиндән ағ вә гырмызы сүфрә, ејни заманда чәһрајы десерт шәраблары һазырлана-раг гејд едилдији кими тәчрүбәләр го-јулмушдур.

Тәчрүбә I

I вариант - Ағ сүфрә шәрабы - нәзарәт,

II вариант - Ағ сүфрә шәрабы - 10 л 200 грам екстракт,

III вариант - Ағ сүфрә шәрабы - 10 л 400 грам екстракт.

Тәчрүбә II

I вариант - Гырмызы сүфрә шәрабы - Нәзарәт,

II вариант - Гырмызы сүфрә шәрабы - 10 л шәраба 200 гр. екстракт

III вариант - Гырмызы сүфрә шәра-

бы - 10 л шәраба 400 гр. екстракт.

Тәчрүбә III

I вариант - Чәһрајы десерт шәрабы - Нәзарәт,

II вариант - Чәһрајы десерт шәрабы - 10 л шәраба 250 гр. гуру нектарлы чичәк.

III вариант - Чәһрајы десерт шәрабы - 10 л шәраба 350 гр. гуру нектарлы чичәк.

Вариантлар әсасында шәрабларын кејфијјәт көстәричиләри лабораторија анализләри илә тә'јин едилмишдир. Анализин нәтичәләри I-чи чәдвәлдә верилмишдир.

Әввәлки тәчрүбәләримиздән мә'лум олмушдур ки, "Нектар" типли ағ вә гырмызы сүфрә шәрабларын һазырланмасында ән јүксәк көстәричијә III вариантда (10 л шәраба 400 гр екстракт) наил олунамушдур. Мүәјјән едилмишдир ки, шәраба вурулан нектарлы чичәкләрин әтри гыса бир вахтда шәраба кечмишдир. Сүфрә шәрабынын тәркибиндә олан 11% һәчм спирт нектарын әтрини горујуб сахлаја билмишдир. Бу шәраб дегустасија вахты 9,3 балл гијмәт алмышдыр.

Әтирләшдирилмиш шәрабларын кејфијјәт көстәричиләри

№-си	Материалын ады	Хүсуси чөки	Фенол маддәләри (г/дм³)	Титирләнән туршулуг г/дм³	Учучу туршулуг г/дм³	Спиртлик % һөчм	Екстракт г/100 см³	Дегустасија пиймәти (бал.)
Аҗ сүфрә шарабы								
1.	Нәзарәт	0,9938	0,247	6,53	0,41	10,79	22,60	7,3
2.	10 л шараба	0,9934	0,247	6,34	0,40	11,13	22,54	8,9
3.	200 г чөвһәр							
	10 л шараба	0,9932	0,249	6,11	0,40	11,26	22,42	9,1
	400 г чөвһәр							
Гырмазы сүфрә шарабы								
1.	Нәзарәт	0,9936	0,267	5,61	0,33	9,85	26,35	8,2
2.	10 л шараба	0,9934	0,269	5,54	0,40	10,1	826,30	8,6
3.	200 г чөвһәр							
	10 л шараба	0,9933	0,274	5,50	0,36	10,23	26,24	8,9
	400 г чөвһәр							

Нөвбәти тәчрүбәмиздән көрүндүјү кими әтирләшдирилмиш шәрабларын һазырланмасында јалныз гуру нектар чичәкләриндән дејил, һәммин чичәкләрин спиртә һопдурулмуш чөвһәриндән дә ејни мүвәфәғијјәтлә истифадә етмәк олар.

Тәчрүбәләрдә истифадә едилән Ағ вә Гырмызы сүфрә шәрабларында шәкәр галығы 0,15-0,19 г/100 см³ олмушдур. Нәзарәт үчүн көтүрүлән һәр ики шәраб нүмунәсинин һазырланмасы "Ади сүфрә шәрабларынын һазырлан-

ма технолокијасы" әсасында апарылмышдыр.

Биринчи чәдвәлдән көрүндүјү кими нәзарәт нүмунәси олан - ағ шәрабларда спиртлик 10,79% һәчм, титирләнән туршулуғ 6,53 г/дм³, гырмызы шәрабларда исә спиртлик 9,85% һәчм, титирләнән туршулуғ 5,61 г/дм³ олмушдур. Ејни заманда һәм гырмызы, һәм дә ағ шәрабларда, шәраба әлавә олуна чөвһәрин мигдарындан асылы олага, хүсуси чәкинин, титирләнән туршулуғун

вə экстрактлығын хејли азалмасы мўј-
јөн едилмишдир. Бунунла бəрабəр, кə-
рүндүјү кими бу вахт шəрабда фенол
матдөлəринин мигдарынын, учучу тур-
шулуғун вə спиртлијин аз да олса арт-
масы халы мўшанидə едилир.

Шəраб нүмунəлəриндə спиртлијин
артмасы, ингредиент кими əлавə еди-
лən чəвһəрин тəркибиндəки спиртлик
фаизинин јүксəк олмасы илə изаһ еди-
лир. Ејни заманда, хусусу чəкинин вə
экстрактлығын ашағы дүшмəсини дə бу
факторла бағламағ олар.

Органолептик кəстəричилəринə
көрə III вариантда 400 гр, нектар чəв-
һəri əлавə олунан шəраблар хусусилə
фəрглənмишлəр вə дегустасија заманы
ағ сүфрə шəраблары 9,2 балл, гырмызы

сүфрə шəраблары исə 8,9 балл илə гү-
мəтлəндирилмишлəр.

Нəвбəти тəчрүбəлəр чəһрајы десерт
шəраблары үзəриндə апарылмышдыр.
Бунун үчүн 16% һəчм спирти, 15,5
г/100 см³ шəкəри вə 4,7 г/дм³ титирлə-
нən, туршулуғу олан чəһрајы десерт
шəрабы һазырлаймышдыр. Һазырлан-
мыш бу шəрабларын үзəринə 1997-чи
илдə гəјулмуш тəчрүбədən фəргли ола-
рағ, нектар чəвһəri дејил, јабаны үзү-
мүн гуру чичəклəri 250 вə 350 гр һe-
сабы илə əлавə едилмишдир. Алын-
мыш шəраблар үзəриндə кимјəви ана-
лизлəр апарылмышдыр. Чəһрајы десерт
шəрабларынын физики-кимјəви кəстə-
ричилəri 2-чи чəдвəлдə верилир.

Чəһрајы десерт шəрабларынын физики-кимјəви кəстəричилəri

№	Шəраб материалынын ады	Һансы илин мəһсулу	Спиртлик (% һəчм)	Шəкəрлик (г/100 см ³)	Титирлənən тур- шулуғ (г/дм ³)	Дегустасија гүмəти (балл)
1.	Нəзарəт Чəһрајы десерт шəрабы	1997	16	15,5	4,7	6,9
2.	Чəһрајы десерт шəрабы (250 гр гуру чичəк)	1997	16,5	15,5	4,9	9,2
3.	Чəһрајы десерт шəрабы (350 гр гуру чичəк)	1997	16,5	15,5	4,6	9,8

Чəдвəлдən көрүндүјү кими III вари-
антдакы шəраб əн јүксəк дегустасија
гүмəти алмышдыр. Бу шəрабын кеј-
фијјəт кəстəричилəri (спиртлик
16,5% һəчм, шəкəрлик 15,7 г/100 см³,
титирлənən туршулуғ 4,6 г/дм³) тəли-
матда нəзəрдə тутулмуш Бејнəлхалт
стандартлара чаваб верир.

Гуру чичəк вурулмуш чəһрајы де-
серт шəраблары 9,2 вə 9,8 балл, нектар
чəвһəri вурулмуш ағ вə гырмызы сүф-
рə шəраблары исə 8,9 вə 9,1 балл топ-
ладығындан, нəтичə етибары илə сөј-
лэмəк олар ки, чəһрајы десерт шəраб-

лары даһа јүксəк гүмəтлəндирилиб.

Үмүијјəтлə, јени технолокија əса-
сында һазырланмыш “Нектар” типли
əтирли шəраблар јүксəк дад вə кејфиј-
јəт кəстəричилəринə маликдир. Буна
көрə дə республикамызда һəмин шə-
рабларын истəһсалына башламағ мəг-
сəдəујундур. Əминик ки, бу тип шə-
раблар нəинки дахили базарларда, һəм-
чинин харичи базарларда да рəғəбəтə
таб кəтирəрəк өзүнəмəхсус лајигли јер
тутааглар. Јүксəк кејфијјəтли шəраблар-
ын истəһсалы исə республика игтисадиј-
јаты үчүн сəмəрəли амилə чеврилə билəр.



ТҮНД ШƏРАБЛАРЫН ИСТИ ИШЛƏНМƏСИНИН ТЕЗЛƏШДИРИЛМИШ ТЕХНОЛОКИЈАСЫ

Һ.К.ФƏТƏЛИЈЕВ,
техника елмлəri намизəди

Азəрбајчан Дəвлəт Кəнд Тəсəррүфаты Академијасы

Хусуси технолокијасы илə һа-
зырланан Мадера вə Порт-
вејн типли шəраблар МДБ
өлкəлəриндə, о чүмлədən дə мүстəгил
дəвлəтимиздə əн кениш истəһсал олу-
нан түнд шəраблардандыр. Һəмин шə-
раблара мəхсус хусусијјəтлəрин јаран-

масы вə формалашмасында һəлледи-
чи рол ојнајан амиллəрдən бири исти иш-
лэмəдир. Исти илə ишлэмə мүддəти,
температуру вə шəраб материалынын
тəркиби, елəчə дə исти ишлənən мате-
риала дахил олан оксикенин мигдары
да бу просесдə əһəмијјəт кəсб едир.